



# Menu du Réveillon du 31 Décembre 2025

**140,00€**

## Mise en bouche

Macaron au carpaccio de Saint-Jacques, confit d'oignon caramélisé

## Entrée froide

Foie gras mi-cuit au naturel,  
chutney mangue & épices douces,  
brioche dorée légèrement toastée

## Entrée chaude

Huître Gillardeau gratinée,  
délicate émulsion de sabayon au champagne

## Plat principal

Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons parfumée,  
jus au vin cuit de Provence,  
accompagné d'une purée de potimarron au miel.

## Fromages

Trio de fromages affinés,  
servis sur toast doré et croustillant

## Dessert

Mousse légère au champagne, relevée d'une touche de yuzu,  
finale pétillante et acidulée pour clore le repas en fraîcheur